

GIOVANE CHEF AQUILANA CONQUISTA IL GAMBERO ROSSO: DUE “TORTE” PER BARBARA FERRETTI

22 Novembre 2025



L'AQUILA – Ad agosto ha festeggiato i primi tre anni dall'apertura del suo Briò nel centro storico dell'Aquila e, in questo breve periodo, ha già ottenuto per due anni consecutivi il prestigioso riconoscimento delle “Torte” del Gambero Rosso. Quest'anno il prestigioso giudizio raddoppia: ben due torte.

A soli 26 anni, la giovane chef aquilana Barbara Ferretti, titolare della pasticceria francese Briò, continua a distinguersi nel panorama gastronomico nazionale per qualità, tecnica e creatività.

La storia di Barbara Ferretti è quella di una scommessa vinta – viene evidenziato in una nota -: aprire una pasticceria francese nel cuore del centro storico dell'Aquila, un'area complessa per la logistica e la carenza di parcheggi, che spesso scoraggiano la clientela. Eppure, grazie alla sua passione, alla determinazione e a un'offerta di altissimo livello, la giovane chef è riuscita non solo a emergere, ma a diventare un punto di riferimento per cittadini e visitatori italiani e stranieri.

Le due torte assegnate dal Gambero Rosso rappresentano molto più di un premio gastronomico: sono un riconoscimento al coraggio di investire nella propria città, all'impegno quotidiano e all'amore per il territorio.

“Questi premi sono una grandissima soddisfazione – dichiara Ferretti nella nota – e un incoraggiamento a continuare a crescere. Ho creduto nell'Aquila e nella sua rinascita, nonostante le difficoltà di un centro storico spesso vuoto e poco frequentato. Dedico questo traguardo alla mia città e a tutti i clienti che, ogni giorno, scelgono la mia pâtisserie”.

La chef Barbara Ferretti continua così il suo percorso di crescita, contribuendo a valorizzare il volto nuovo del centro storico e portando l'eccellenza aquilana oltre i confini regionali.